

桃園市錦興國民小學一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十一週)素食

| | 11 月 10 日(星期一) | | | | | 11 月 11 日(星期二) | | | | | 11 月 12 日(星期三) | | | | | 11 月 13 日(星期四) | | | | | 11 月 14 日(星期五) | | | | |
|----|-------------------------|------------|-------|----|----|-----------------------|------------|-----------|----|----|---------------------------|------------|-------|----|----|-------------------------|------------|-------|----|----|-----------------------|------------|-------|----|--|
| | 人數 | 26 人 | | | | 人數 | 26 人 | | | | 人數 | 26 人 | | | | 人數 | 26 人 | | | | 人數 | 26 人 | | | |
| | 主食 | 白米飯 | | | | 主食 | 糙米飯 | | | | 主食 | 嘉義美食 | | | | 主食 | 糙米飯 | | | | 主食 | 蕎麥糙米飯 | | | |
| 菜名 | 配 料 | 數量 | 單價 | 金額 | 菜名 | 配 料 | 數量 | 單價 | 金額 | 菜名 | 配 料 | 數量 | 單價 | 金額 | 菜名 | 配 料 | 數量 | 單價 | 金額 | 菜名 | 配 料 | 數量 | 單價 | 金額 | |
| 主菜 | 金瓜鮮蔬咖哩 | 小油豆腐丁. | 2Kg | | | 三杯干丁 | 大黑豆干1切9." | 1Kg | | | 素雞肉飯 | 杏鮑菇A約10入1K | 2包 | | | 蜜汁燒烤雲菜 | 素雲菜卷28入 | 1盒 | | | 香菇素燥 | 白蘿蔔* | 庫存 | | |
| | | 南瓜Q.° | | | | | 素紫菜糕900g. | 2條 | | | | 素油蔥600g. | 1包 | | | | 烤肉醬-素食230g | 1瓶 | | | | 素香菇拌醬550g. | 1瓶 | | |
| | | 紅蘿蔔Q | | | | | 花雕酒0.6L° | 庫存 | | | | 鴻禧菇100g | 2包 | | | | | | | | | 麵圈-小 | 0.3Kg | | |
| | | 薑片* | | | | | 九層塔Q.* | 庫存 | | | | 薑片* | 庫存 | | | | | | | | | 香菇小朵(生)Q | | | |
| | | 素食咖哩220g | 1盒 | | | | 薑片* | 庫存 | | | | 味霖1.8L | 庫存 | | | | | | | | | 乾香菇絲(台灣) | 庫存 | | |
| | | 香茅粉330g(瓶) | 庫存 | | | | 胡麻油約3L福壽 | 庫存 | | | | 醬油5L金蘭(濃)大 | 庫存 | | | | | | | | | 醬油5L金蘭(濃)大 | 庫存 | | |
| | | 紅標料理米酒20入 | 庫存 | | | | 辣椒(紅) | 庫存 | | | | 醬油膏5L金蘭-大" | 庫存 | | | | | | | | | 紅標料理米酒20入 | 庫存 | | |
| | | | | | | | 紅標料理米酒600c | 庫存 | | | | 老公白胡椒粉盒 | 庫存 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 醬油5L金蘭-濃4入 | 庫存 | | | | 白米 | 庫存 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 糙米 | 庫存 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 滷包-大10入母指 | 庫存 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 副菜 | 紅燒獅子頭 | 素獅子頭-大33g~ | 28個 | | | 玉米肉末 | 有機小松菜-田 | | | | 芋香白菜滷 | 大白菜去外葉Q.* | | | | 扁蒲蛋 | 洗選雞蛋"12K | | | | 筍干油豆腐 | 小油豆腐丁. | | | |
| | | 大白菜去外葉Q.* | | | | | 絞碎豆干(白) | | | | | 芋頭去頭尾Q.* | | | | | 洗選雞蛋(盤)30入 | | | | | 筍干1.7K | | | |
| | | 紹興酒0.6L° | 庫存 | | | | 毛豆仁*嘉鹿約1K | 1包 | | | | 素肉絲~ | 0.1Kg | | | | 扁蒲Q.* | | | | | 梅乾菜約3K | 庫存 | | |
| | | 八角粒1斤南穎昌* | 庫存 | | | | 薑末 | | | | | 紅蘿蔔Q | | | | | | | | | | 薑片* | 庫存 | | |
| | | 醬油5L金蘭-濃4入 | 庫存 | | | | 辣椒(紅) | 庫存 | | | | 木耳絲Q.* | | | | | | | | | | 當歸 | 庫存 | | |
| | | 紅標料理米酒20入 | 庫存 | | | | | | | | | 乾香菇絲(台灣) | 庫存 | | | | | | | | | 醬油5L金蘭-濃4入 | 庫存 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 紅標料理米酒20入 | 庫存 | | |
| 青菜 | 有機青菜油 | 有機青油菜-田圈 | | | | 有機高麗菜 | 有機高麗菜-田圈 | | | | | | | | | 有機黑葉菜 | 有機黑葉白菜-圈 | | | | 有機高麗菜 | 有機高麗菜田田圈 | | | |
| | | 薑絲* | 0.1Kg | | | | 薑絲* | 0.1Kg | | | | 薑絲* | 0.1Kg | | | | 薑絲* | 0.1Kg | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 湯 | 白玉湯 | 香菇小朵(生) | 0.6Kg | | | 竹筍湯 | 脆筍片1.7K | | | | 紫菜豆腐湯 | 豆腐4.2K(薄). | | | | 珍珠黑糖豆奶 | 砂糖25K(台糖) | | | | 冬瓜丸片湯 | 冬瓜*Q | | | |
| | | 白蘿蔔* | | | | | 鹹菜(美)切絲* | | | | | 紫菜100g(小包) | | | | | 黃豆產履 | | | | | 素香菇丸0.6K. | 1包 | | |
| | | 薑片* | | | | | 素香菇丸0.6K. | 1包 | | | | (先漂洗切段下鍋) | | | | | 珍珠粉圓 | | | | | 薑絲* | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 黑糖(紅糖)450g | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水果 | 水果-15元*美 | 庫存 | | | | | | | | | 鮮奶(養)錦興隨車 | 庫存 | | | | 水果-15元*美 | 庫存 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 營養 | 全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 | | | | | 全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 | | | | | 全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量 | | | | | 全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 | | | | | 全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 | | | | |
| | 5.5 3.0 1.1 1.0 2.5 780 | | | | | 5.0 3.0 1.7 2.6 704.5 | | | | | 4.5 2.0 0.7 1.0 2.4 659.5 | | | | | 5.5 3.0 1.0 1.0 3.0 800 | | | | | 4.5 2.8 1.9 2.6 661.5 | | | | |

營養師：

午餐秘書：

單位主管：

校長：